

GAB GmbH & Co. KG
www.automatenbau.com



Bedienungsanleitung

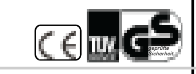
operating instructions



Chocolino



Schoko-Jet II / DUO
Choco-Jet II / DUO
Schoko-Jet III
Choco-Jet III



Inhaltsverzeichnis

Index

Declaration of conformity

We the company Getränke-Automatenbau GmbH & Co. KG
Gewerbesrasse 3
D-99880 Laucha

declare in sole responsibility, that the products

Chocolino
Choco-Jet II
Choco-Jet II DUO
Choco-Jet III
Table-dispensers for the production of hot chocolate
for use in commercial areas

this declaration relates to, correspond with the following standard(s) or normative document(s):

EN 55014 : 1993 (12/93), EN 55104 : 1995 (12/95)
EN 55022 : 1994 (05/95), EN 55022/A1 : 1995 (12/95)
and 50092-1 : 1992 (03/93) as well as
low voltage guidelines 72/23/EWG i.f.F. 93/68/EWG

In accordance with the regulations of the guideline(s)

EMVR by 89/336 EWG
EMVG by 11/92 (1.EMVG ÄndG. 08/95)

Laucha, September 2004 GAB GmbH & Co. KG

J. Schnackenberg

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Schoko-Dispenser. Sie haben eine gute Wahl getroffen. Sowohl der Schoko-Jet als auch der Chocolino wurden für den täglichen Einsatz konzipiert. Leistungsfähigkeit und Energieersparnis standen im Vordergrund bei der Entwicklung. Damit Sie auch in Zukunft mit Ihrem Gerät von presso!mat zufrieden sind, sollten Sie die folgenden Bedienungshinweise beachten.

Inbetriebnahme

Der Dispenser muss auf eine gerade, feste Unterlage in einen gut klimatisierten Raum gestellt werden. Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 15° und 25° Cel. betragen. Räume mit hoher Luftfeuchtigkeit können Betriebsstörungen des Dispensers verursachen.

Aus dem Absperrventil sind einige Liter Wasser abzulassen, bis das Wasser klar ist. Jetzt kann der Dispenser mit dem beigefügten Schlauch an die Wasserversorgung angeschlossen und das Absperrventil geöffnet werden, um anschließend zu prüfen, ob die Verschraubungen dicht sind. Nun wird das beigelegte Elektrokabel zuerst in die Gerätesteckdose an der Maschine, die andere Seite in die entsprechende Schuko-Steckdose, die 220-240 Volt Wechselstrom führt, gesteckt. Der Dispenser hat eine Stromaufnahme von ca. 10 Amp. (Schoko-Jet) bzw. 5,4 Amp. (Chocolino). Alle angeschlossenen Verbraucher an dieser Steck-dose dürfen zusammen nicht mehr als 16 Amp. aufnehmen.

Der Anschluss des Dispensers muss durch einen Fachmann erfolgen.

Nachdem der Dispenser angeschlossen ist, öffnen Sie die Tür des Automaten, um den Dispenser einzuschalten. Jetzt sollte ein Fließgeräusch des Wassers zu vernehmen sein, falls nicht, ist der Absperrhahn zu öffnen. Sobald sich der Boiler mit Wasser gefüllt hat, erreicht die Heizung in ca. 5 Min. die Betriebstemperatur. Das LED zeigt nun die Betriebsbereitschaft an.

Nachdem oder während der Dispenser heizt, kann das Produkt in den Behälter gefüllt werden. Schließen Sie nun den Automaten, stellen eine grosse Tasse unter den Auslauf und betätigen eine Taste. In ca. 10 Sek. bereitet der Dispenser ein cremiges, wohlschmeckendes Getränk. Sollte die Dosierung nicht Ihren Wünschen entsprechen, können Sie diese über die einzelnen Potentiometer (genaue Beschreibung Siehe Aufkleber im Dispenser) verändern.

Bei jedem Betriebsschluss muss das Absperrventil geschlossen werden. Bei Betriebsbeginn ist das Absperrventil zu öffnen.

Garantiebedingungen

Für diesen Dispenser leisten wir dem Verbraucher gegenüber 6 Monate Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Automaten, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist.

Die Garantie umfasst die Behebung aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Automaten, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluss, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachten der Gebrauchsanweisung. Verschleissteile fallen nicht unter die Garantie.

Die Garantieleistungen werden ohne Berechnung durchgeführt, wenn der Automat kostenfrei an die erwähnte Adresse geschickt wird. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Weitere Ansprüche können nicht geltend gemacht werden. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Spare parts list for the exploded drawing

chocolino / all

Art. No.	Description
011020	seal for boiler / taking up for metering valve
011078	drive motor 112 RPM, 230 V
011300	circuit breaker with control lamp yellow
011320	outlet horizontal for mixing chamber black
011332	o-ring seal for flange
011333	corrugated-seal for flange
011334	fixing for flange
011340	flange for mixing chamber (serv-o-matic) gray, clip fixing
011347	adapter for top of mixing chamber gray
011353	top for mixing chamber gray with hose-connection
011359	cover for top of mixing chamber transparent
011377	mixing chamber outlet horizontal gray
011385	beater D = 6 gray
011480	mixer-motor 230 V AC / 50 Hz, short wave
011550	metering valve one-way / straight, 230 V / 50-60 Hz
011556	taking up for metering valve
011559	membrane for metering valve MÜLLER series 4.000
011623	drive for screw with left thread, plastic 'LONG'
011624	guide for screw / drive site - screw fixing
011626	screw for product box, plastic with o-ring
011630	o-ring for screw
011633	product box with wheel and feathers, 134x180x165 transparent
011638	guide for screw / drive plastic - NSF
011680	fill product inlet right
011775	inlet valve 230 V / 50-60 Hz, entry G 1/2" - hose-adapter 3/8"
011802	holder for fill level sensors
011803	fill level sensors short 56 mm
011804	fill level probe for boiler length 73 mm
011822	underlay disc for temperature sensor
011825	plug for outlet hose 7/16
011900	temperature sensor
011933	front foil - 3 keys
012005	mains- and supply printed circuit board
012014	console-printed circuit board - 3 keys
012041	drip pan
012101	thermostat switcher, 95° +/- 3°, autom. reset - 250 V without flange and thread
012125	inlet hose - 1/2" angle to 3/8" - max. 8 bar - only cold water
012150	cable set 2,0 m - 3x1 qmm
012252	cylinder lever lock - screw fixing (B), equally locked
018108	plastic box 123x71x30 black
018114	heater 1.350 watt, 230 V, 2 x M10 thread
018199	Y-hose-connector 10 mm
018200	T-hose-connector 10 mm
018204	silicone-hose 4x1,5 mm nature
018206	silicone-hose 6x2,0 mm nature
018207	silicone-hose 8x2,0 mm nature
018209	bracket 9,5 mm for screw fixing
018210	PVC-hose 7x1,5 mm clear
018212	bracket 12,7 mm for screw fixing
018216	silicone-hose 6x2,0 mm gray
018221	protective hose black, length 275 mm
018567	boiler 1,1 l with seal and heater
019999	liliput screwdriver
40111	drip lattice
401111	drip lattice with punch design

Supplement Choco-Jet II

011109	base for product box 160x160
011180	radial blower VC 55 - 230 V
011380	steam-withdrawal with outbreak (on one site) gray
011625	product box with shaker 160x160x220 transparent
011627	shaker for product box 160x160
011650	cover for product box 160x160 transparent
011925	front foil - 3 keys
011931	front foil 'Hot chocolate'
012002	counter
012008	console-printed circuit board
012027	plastic box 186x123x41 black
012040	drip pan without lattice
018566	boiler 2,4 l with seal and heater
40411	drip lattice

Supplement Choco-Jet II DUO

011926	front foil - 5 keys
012006	mains- and supply printed circuit board
012009	console-printed circuit board - 5 keys

Supplement Choco-Jet III

011901	temperature sensor
012007	mains- and supply printec circuit board with PIC-controller
012012	console-printed circuit board - 5 keys
012022	counter (2)
018107	plastic box 186x123x41 black
018124	heater 2.400 watt, 230 V

What happens when... ?

Operating trouble at the Chocolino and the Choco-Jet
causes and its corrections

Trouble : appliance was ready for use - after taking a product out dispenser does not switch back in
Cause : operation-modus "ready for use"
Correction: water supply is to low
open gate valve correctly or screw off intake hose pipe and clean strainer of the inlet valve

Trouble : cups have variable volumes lavels
Cause : water supply is to low
Correction: unscrew inlet-hose, remove strainer of the inlet valve and the bore, which is in reduction on 2,0 till max. 2,5 mm bore up

Trouble : appliance is connected to socket, but has no power supply - the yellow pilot light of the circuit breaker doesn't light
Cause : - the connector plug of the inlet pipe is lose
- the thermostat switchers (at the boiler) are switched
- the temperature sensor or TRIAC on the printed circuit board is defect (trouble causes again)
Correction: - proof inlet pipe contacts
- wait till the thermostat switche on
- components have to exchanged by an expert or exchange printed circuit board

Trouble : appliance is switched on, pilot light is lighting, but the LED for the operation modus "ready for use" doesn't light (keys do not function)
Cause : water tap is closed or inlet is blocked
Correction: see above (1st trouble)

Trouble : product is accumulating in the mixing chamber
Cause : dosage is too high or the input delay for the screw is adjusted too long
Correction: turn potentiometers for the start delay of the screw completely to the left of change (reduce) dosage

Trouble : water quantity inlet for different products is to low although the potentiometers are turned completely to the right
Cause : flow reduction in the collector has to be removed
Correction: take off collector from the mixing chamber, withdraw silicon-hose and remove the reduction piece from the inlet-connecting-piece

Trouble : appliance turns no water out, althoug the appliance is switched on
Cause : cable break or malfunction on the printed circuit board
Correction: proof cable connection - is it is okay, exchange printed circuit board

Trouble : appliance is in the operation modus "ready for use" without heating up first
Cause : boiler was taken off - at the installation no mica washer between boiler and sensor
The sensor isn't galvanically separated from the appliance. This has to occur.
Correction: remove remperature sensor and set up mica washer between boiler and sensor

Reinigung und Pflege

Die Reinigung muss täglich nach Betriebsschluss erfolgen, damit keine Funktionsstörungen auftreten. Gehen Sie bitte wie folgt vor:
1. Tasse unterstellen und Reinigungstaste betätigen. Der Dispenser wird automatisch gespült.

2. Produktbehälter wieder auffüllen. Anschließend den Produktstaub und evtl. verschüttetes Pulver entfernen.

3. Die produktführenden Teile mit heissem Wasser waschen und diese anschließend sehr sorgfältig abtrocknen. **Wasserrückstände können zu Funktionsstörungen führen.** Produktführende Teile sind: Pulverrutsche, Dampfdom, Einlauftrichter, Mixerkammer, Auslauf. Diese Teile sind nur gesteckt und können mit einem einfachen Handgriff entfernt und nach der Reinigung wieder aufgesteckt werden. Diese Arbeiten sollten sehr sorgfältig ausgeführt werden, um den richtigen Sitz der Teile zu gewährleisten.

4. Dispenser ausschalten (ist jedoch nicht zwingend erforderlich) und die Tür schließen.

5. Bei Betriebsbeginn die Tür öffnen und den Dispenser einschalten. Wenn der Dispenser betriebsbereit ist, Tasse unterstellen und Reinigungstaste betätigen, damit der Automat gespült wird und Sie sich vom richtigen Sitz und der Dichtheit der Mixerkammer usw. überzeugen können. Tür schließen. Der Dispenser ist für den neuen Arbeitstag bereit.

Der Dispenser darf niemals ganz oder teilweise (auch nicht zum Reinigen) ins Wasser getaucht werden.

Um eine gleichbleibende Temperatur und Dosierung zu gewährleisten, ist es erforderlich, dass der Dispenser je nach Wasserhärte entsprechend entkalkt wird. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
1. Absperrventil schließen und ca. 0,5 Liter Wasser über den Schlauch mit dem roten Stopfen an der Rückseite des Automaten ablassen. Nun den Schlauch wieder schließen - den Stecker aus der Steckdose ziehen - die Rückwand entfernen, die im unteren Bereich mit 2 Schrauben gehalten wird.

2. Die Schrauben vom Boilerdeckel lösen, damit dieser geöffnet werden kann. Entkalker einfüllen - das Absperrventil öffnen - den Stecker wieder in die Steckdose stecken und den Dispenser wieder einschalten. Tasse unterstellen und 2 - 3 mal die Reinigungstaste betätigen, damit sich der Entkalker und das Wasser vermischen.

3. Das Gerät sollte ca. 30 Min. in Betrieb sein, ohne dass Wasser entnommen wird. Nach Ablauf dieser Zeit ist die Reinigungstaste 10 - 15 mal zu betätigen. Das Absperrventil schließen und den Dispenser ausschalten.

4. Nun das gesamte Wasser über den Schlauch mit dem roten Stopfen an der Rückseite des Dispenser ablassen. Nachdem das gesamte Wasser abgelaufen ist, den Schlauch wieder verschließen, das Absperrventil öffnen und den Dispenser wieder einschalten.

5. Sobald der Dispenser wieder betriebsbereit ist, 20 mal die Reinigungstaste betätigen, damit der Boiler durchgespült wird. Wenn die Spülung vorgenommen wurde, den Boilerdeckel und die Rückwand montieren. Jetzt kann der Dispenser wieder in Betrieb genommen werden.

HINWEIS:

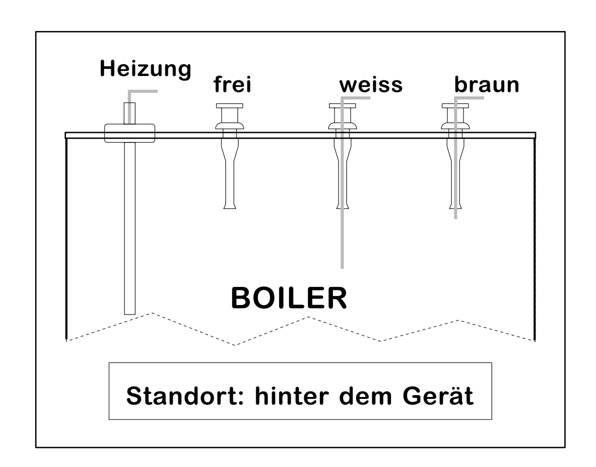
Bei längerem Nichtbetrieb sowie während des Urlaubs ist das Wasser abzulassen und der Produktbehälter zu entleeren. Bei Wiederinbetriebnahme ist es erforderlich, ca. 20 mal die Reinigungstaste zu betätigen, bevor ein Getränk zubereitet wird.

Ihr Dispenser ist sehr wartungsarm. Sollten dennoch Störungen auftreten, rufen Sie Ihren Kundendienst an oder den Hersteller:

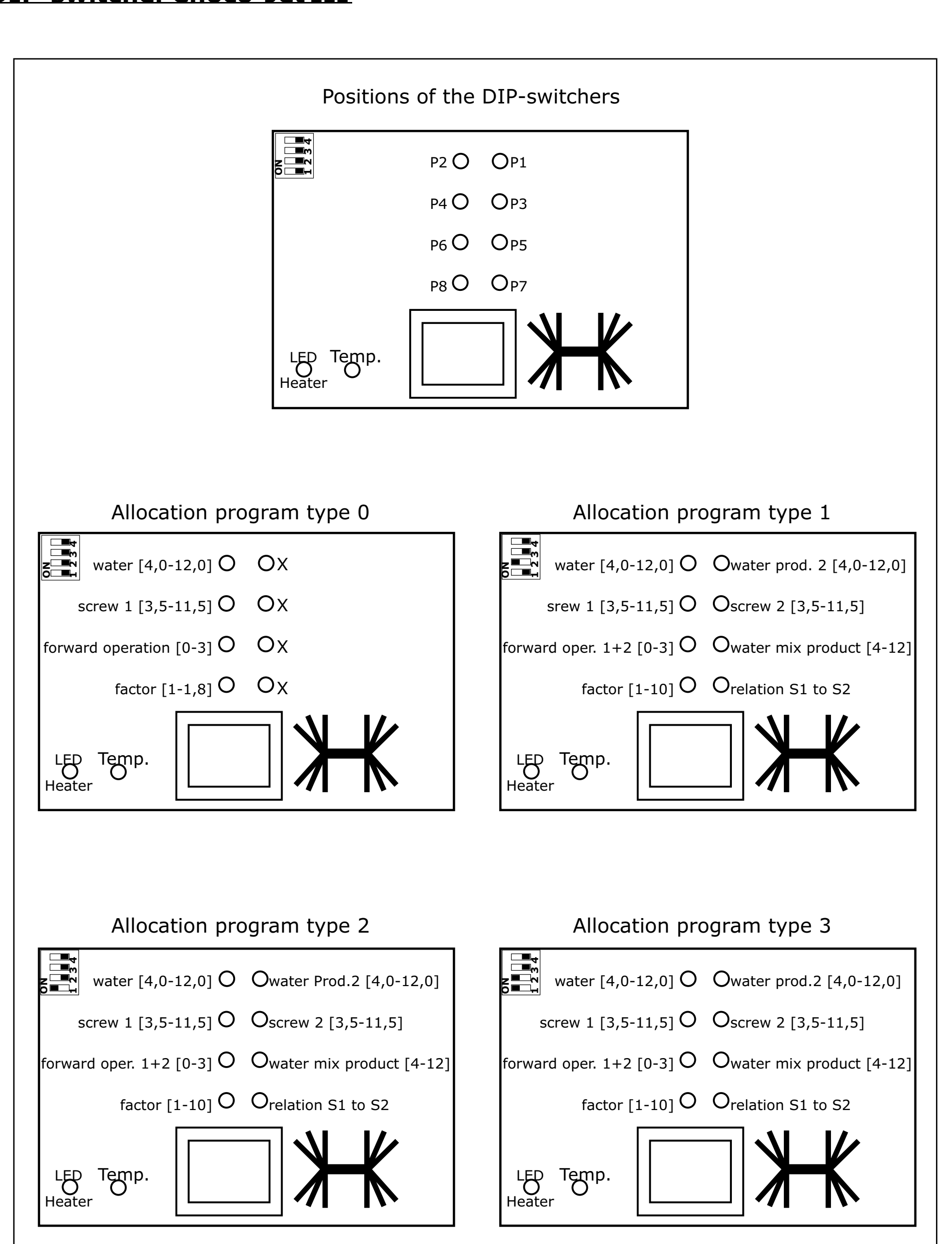
presso!mat
GAB GmbH & Co. KG
Gewerbestrasse 3
D-99880 Laucha
Fon: +49 36 22 - 20 87 0
Fax: +49 36 22 - 20 87 22

Wir helfen Ihnen, damit Sie keine lange Ausfallzeit haben.

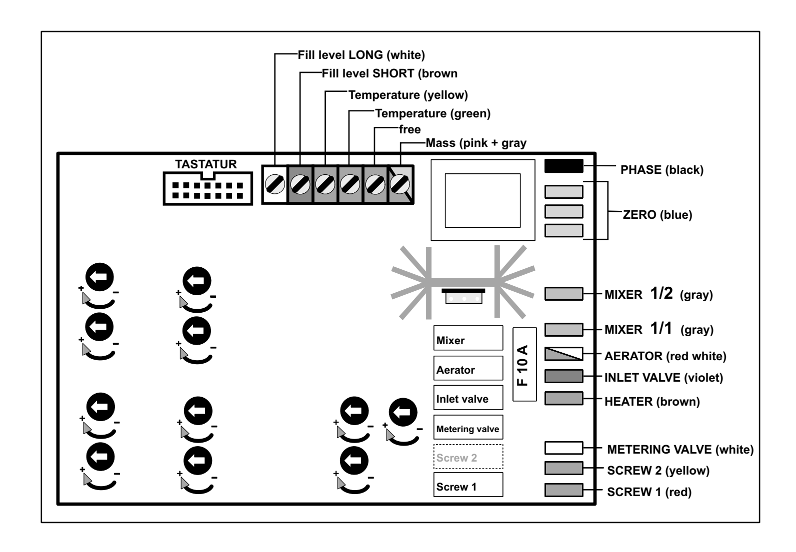
Anschlüsse der Füllstandssensoren



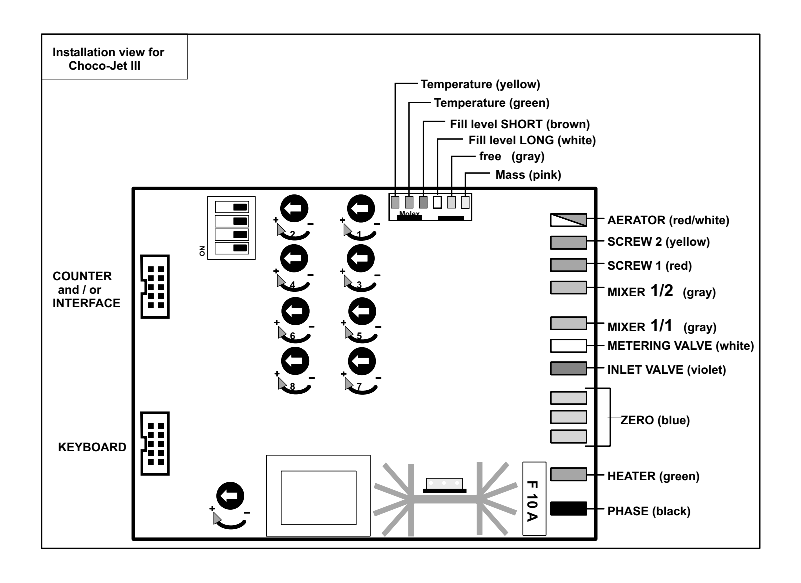
DIP-switcher Choco-Jet III



Connections on the power board Choco-Jet II / DUO



Connections on the power board Choco-Jet III with PIC-controller



Einstell-Hinweise

Die Einstellung der Produkt- und Wassermengen erfolgt über einzelne Potentiometer (genaue Beschreibung siehe Aufkleber). Bei der Einstellung muss darauf geachtet werden, dass nach dem Schließen des Dosierventils kein Produkt mehr gefördert wird, da sonst Funktionsstörungen auftreten können und sich Rückstände in der Mixerkammer ansammeln.

Die Ansprechzeit der Schnecke kann für Tasse und Becher entsprechend verändert werden. Dieses ist von Bedeutung, wenn ein Produkt mit einem hohen Zuckeranteil verarbeitet wird. Für diesen Fall sollte die Ansprechzeit der Schnecke verlängert werden (max. 3 Sekunden). Das Produkt wird dann optimal dem Wasser zugeführt. Das fertige Getränk ist bei dieser Einstellung optimal vermischt.

Bei agglomerierter Ware sollte die Anlaufverzögerung der Schnecke auf ein Minimum (Grundeinstellung) eingestellt werden. Es wird für diesen Fall der Wasservorlauf minimiert, damit die Produkt-Menge von ca. 25 g je Tasse erreicht wird. Die Heizung wird bei Chocolino und Schoko-Jet elektronisch geregelt. Die Temperatur kann über das Poti HEIZUNG verändert werden. Die Heizung darf nur in kleinen Schritten verändert werden (!) - 1 Minute ca. 1,5° Cel. - Wird die Temperatur zu hoch eingestellt (über 90° Cel.), nehmen die Thermostat-Schalter (oben an der Seite vom Boiler) den Strom vom Gerät. Diese Thermostat-Schalter stellen sich automatisch zurück, wenn sich der Boiler abgekühlt hat.

Bei dem Modell Schoko-Jet DUO können die Wasser- und Pulvermengen für jedes Produkt über die Potentiometer, die die Bezeichnung **WASSER BECHER 2**, **WASSER TASSE 2** und **PRODUKT 2** tragen, zusätzlich unabhängig von **PRODUKT 1** eingestellt werden.

Bei dem Dispenser mit 2 Produktbehältern kann die Wassermenge entsprechend angepasst werden. Eine Reduzierung des Wassers ist nur bei **PRODUKT 2** möglich.

Illustrationen auf den nachfolgenden Seiten.

Mengeneinstellung chocolino



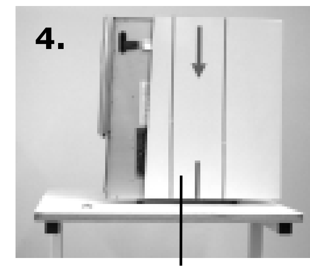
Tropfschale abnehmen

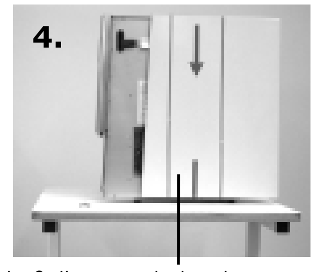
Schraube entfernen

Schraube entfernen

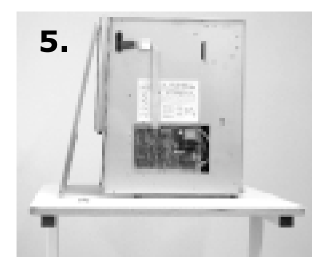


Schraube entfernen





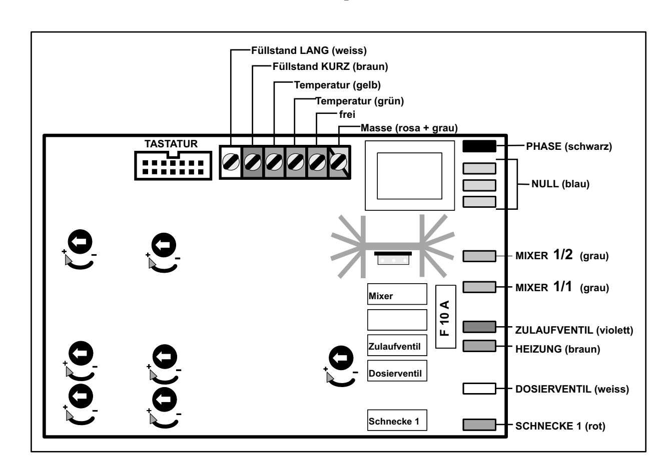
rechte Seitenwand abnehmen





Einstellungen an der Leiterplatte vornehmen

Anschlüsse auf der Leiterplatte Chocolino



Quantity adjustment for Chocolino



take the drip pan off

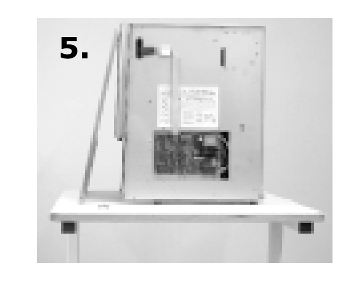
remove the screw

remove the screw



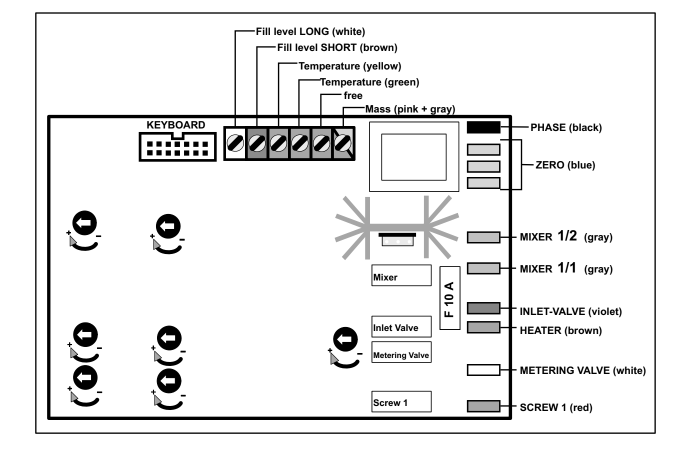
remove the screw

take of the right side panel



make the adjustment at the PCB

Connections on the power board Chocolino



Adjustment clues

The adjustment of the product and water quantity occurs over several potentiometers (for detail descriptions see label in the door of the dispenser).

During the adjustment make sure that no product is conveyed after closing the metering valves, otherwise malfunctions can cause and residues are collected in the mixer-box.

The reaction time of the screw can be changed for cups and mugs appropriately. This becomes of importance when a product with high proportion of sugar is processed. In that case the reaction time of the screw should be extended (max. 3 seconds). The product is than optimal supplied to the water. The finished beverage is optimal mixed in this adjustment.

If using agglomerate goods the start delay of the screw should be adjusted at minimum (basic adjustment). For that case the water flow is minimized so that the product quantity of approximately 25 g for each cup is reached.

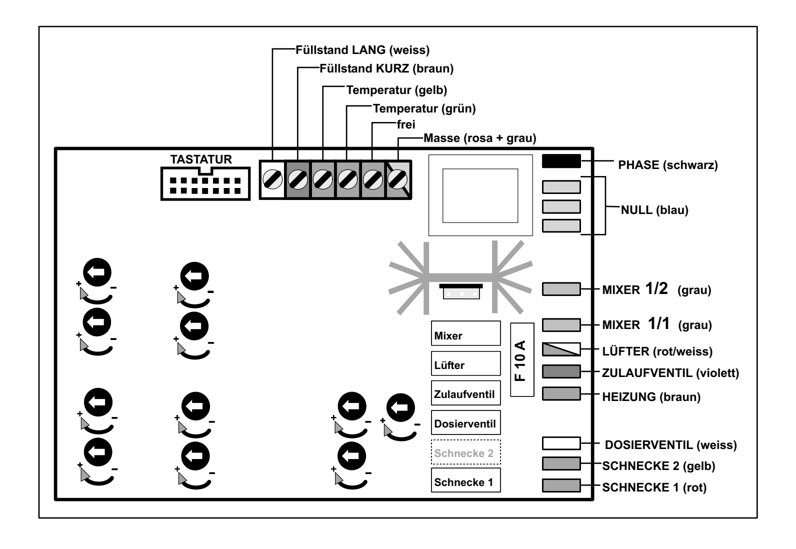
The heater is regulating electronically at the chocolino and the Chocopresso!. The temperature can be changed at the potentiometer “heater”. Make sure that the heater is changed in small steps approximately 1,5 °C per minute. Is the temperature adjusted to high, (more than 90°C), the thermostat-switcher (at the topside of the boiler) takes all power from the appliance. This thermostat-switcher switches back automatically when the boiler has cooled down.

At the model “DUO” the water and powder quantities for each product can in addition be adjusted at the potentiometer called “**water cup 2”, “water key 2” and “product 2”** independently from **product 1.**

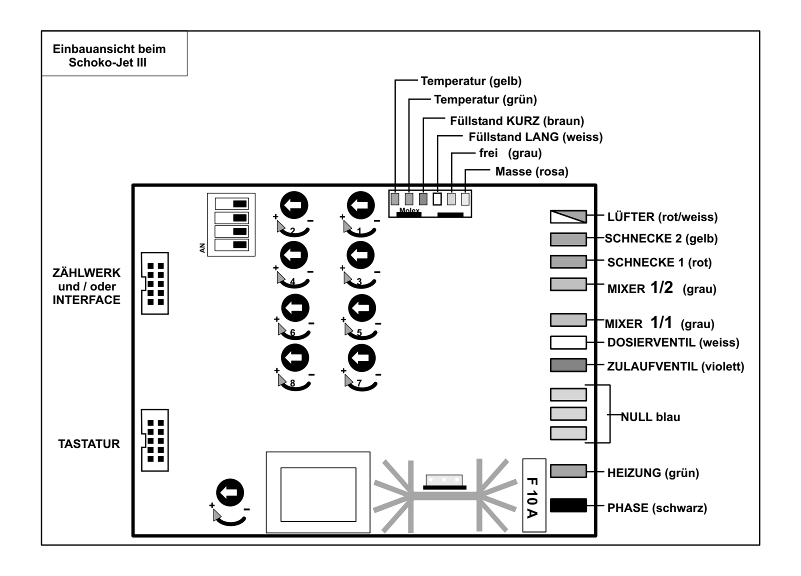
You can adapt appropriately the water-quantity at the dispenser with 2 product boxes. A reduction of water is possible only at **product 2**.

For illustrations please look at the following sites.

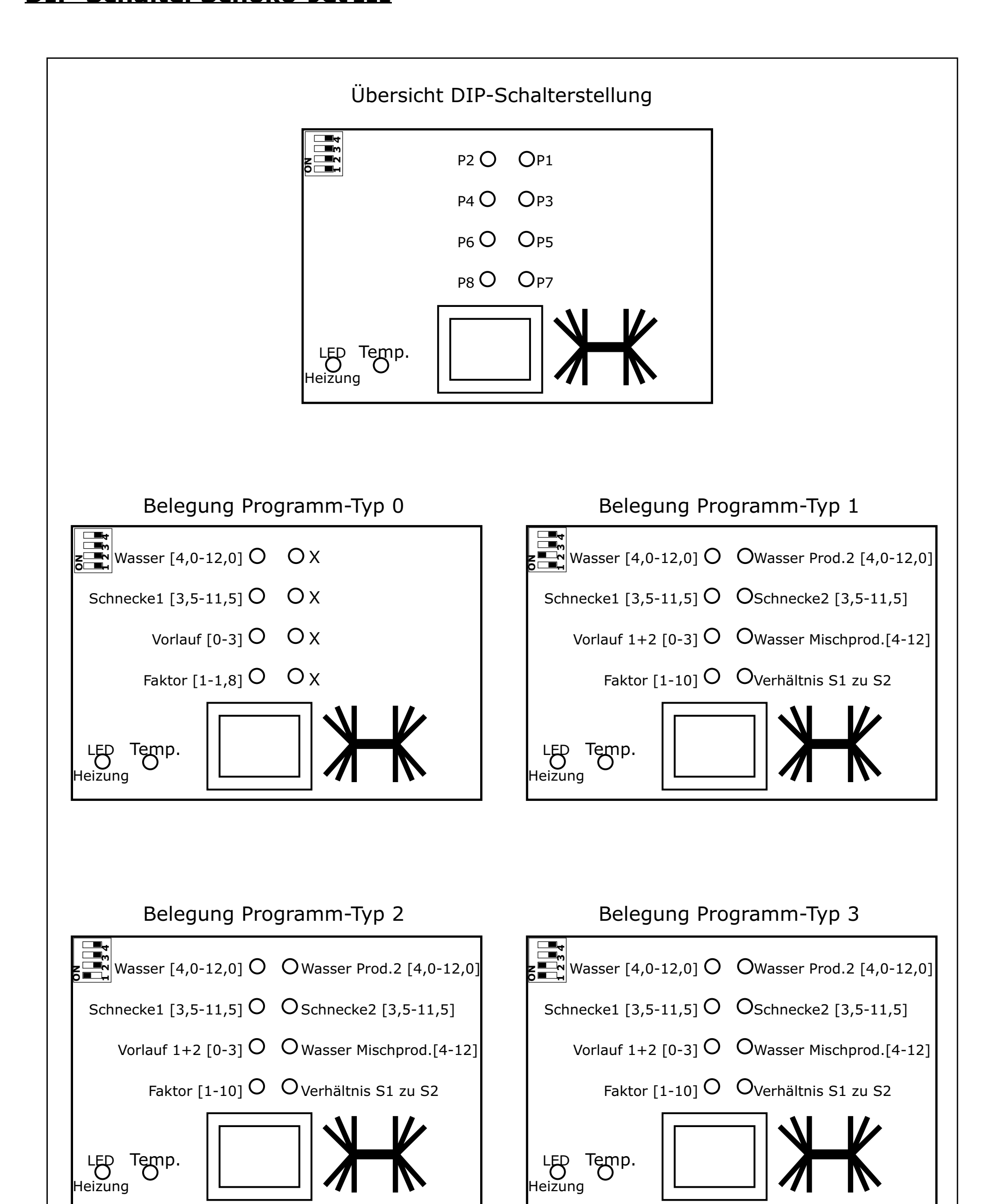
Anschlüsse auf der Leiterplatte Schoko-Jet II / DUO



Anschlüsse auf der Leiterplatte Schoko-Jet III mit PIC-Kontroller



DIP-Schalter Schoko-Jet III



5. After the warm up of the machine when the dispenser is operational, press the cleaning key 20 times so the boiler is rinsed. After the rinsing cycle fastened the boiler lid and the back board. Now the dispenser is ready for use again.

INFORMATION:

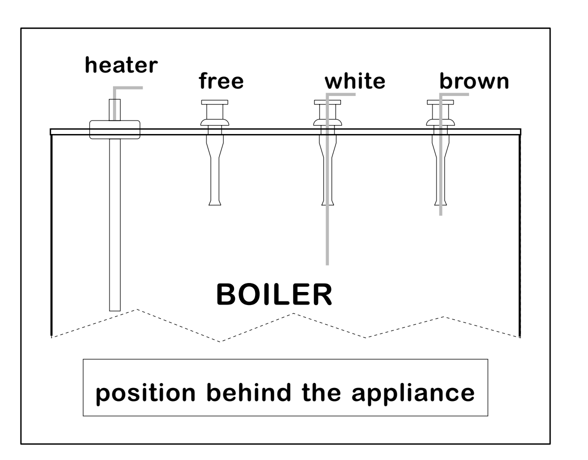
If you don't use the dispenser for a while or during vacation, drop all the water and empty the product boxes. Before using the dispenser again (reconnection) its necessary to press the cleaning key 20 times.

The chocolate-dispenser is low maintenance. Nevertheless, if problems occur, call this company

presso!mat
GAB GmbH & Co. KG
Gewerbestrasse 3
D-99880 Laucha
phone: +49 36 22 - 20 87 0
fax: +49 36 22 - 20 87 22

or your after sale service. We help you to avoid downtimes.

Connections of the fill level sensors



Cleaning and Care

The daily cleaning has to ensue after the end of the business, so that malfunctions can be avoid. Please proceed as follows:

1. Put a cup in and press the cleaning key. The dispenser is rinsing automatically.

2. Fill product into the boxes. Remove any product-dust and possibly spilled product.

3. Wash the product-carrying units with hot water and dry them very carefully. **Water residues can lead to malfunctions.** Product-carrying units are powder-slide, steam dome, inlet-funnel, mixer-box, and outlet. These units are just pinned on so you can remove them with an easy handgrip and pin them on again after the cleaning. Please do this work very carefully and make sure all units are seated right.

4. Now you can switch off the dispenser (it's not necessary) and close the door.

5. If you want to run the machine open the door, and switch on the dispenser. When the dispenser is ready for operation, put a cup in and press the cleaning key to rinse the machine and you can be sure that the mixer-box et cetera is closed tightly. Than close the door. The dispenser is now ready for use.

Never immerse the (entire) dispenser or parts of it (not even for cleaning) into water.

To guarantee a constant temperature and dosage it is necessary to decalcify the dispenser corresponding to its water hardness. Please proceed as follows:

1. Close the blocking valve drain approximately ½ liter water over the hose with the red plug on the backboard of the dispenser. Close the hose again pull the plug from the socket remove the backboard (it's fastened with 2 screws at the bottom).

2. Now unscrew the screws from the boiler lid to open the boiler. Fill in a decalcifying - open the blocking valve put the plug into the socket and switch on the dispenser, put a cup in and press the cleaning key 2-3 so the decalcifying and the water get mixed.

3. Let the dispenser run for approximately 30 min without taking any water out. During that time press the cleaning key 10-15 times. Close the blocking valve and switch off the dispenser.

4. Than drain all water over the hose with the red plug on the backboard of the dispenser. When all water is drained, close the hose again, open the blocking valve and switch on the dispenser.

Was ist wenn...

Störungen am Dispenser Chocolino und Schoko-Jet II / DUO und Schoko-Jet III
Ursachen und deren Behebung

Störung : Gerät war betriebsbereit - geht nach Produktentnahme nicht wieder in Bereitschaft
Ursache : Wasserzulauf ist zu gering
Behebung : Absperrhahn richtig öffnen oder den Zulaufschlauch abschrauben und das Sieb vom Einlassventil reinigen

Störung : Tassen haben unterschiedliche Füllhöhe
Ursache : Wasserzulauf ist zu gering
Behebung : Zulaufschlauch abschrauben, Sieb vom Einlassventil entfernen und die Bohrung, die sich in der Reduzierung befindet auf 2,0 bis max. 2,5 mm aufbohren

Störung : Gerät ist eingesteckt, führt aber keinen Strom - d.h. die gelbe Kontrolllampe vom Ausschalter leuchtet nicht
Ursache : - der Gerätestecker von der Zuleitung hat sich gelockert
- die Thermostatschalter, die sich am Boiler befinden, haben geschaltet
- der Temperaturfühler oder TRIAC auf der Leiterplatte ist defekt
(Störung tritt wieder auf)
Behebung : - Zuleitung auf Kontakt prüfen
- warten bis die Thermostatschalter wieder einschalten
- Bauteile müssen vom Fachmann getauscht werden bzw. Leiterplatte tauschen

Störung : Gerät ist eingeschaltet, Kontrolllampe leuchtet, aber die LED für BETRIEBSBEREIT leichtet nicht (keine Funktion der Tasten)
Ursache : Wasserhahn ist nicht geöffnet oder Zulauf verstopft
Behebung : siehe oben (1. Störung)

Störung : Produkt sammelt sich in der Mixerkammer an
Ursache : zu hohe Dosierung oder die Einschaltverzögerung für die Schnecke ist zu lange eingestellt
Behebung : Poti für die Anlaufverzögerung der Schnecke ganz nach links drehen oder die Dosierung verringern (siehe Einstell-Hinweise)

Störung : die Wassermengen für die einzelnen Produkte sind zu gering, obwohl die Potentiometer ganz nach rechts gedreht sind
Ursache : die Durchfluss-Reduzierung im Sammler muss entfernt werden
Behebung : Sammler von der Mixerkammer abnehmen, Silikon-Schlauch abziehen und das Reduzierungsstück aus dem Zulaufstutzen entfernen

Störung : Gerät zieht kein Wasser, obwohl das Gerät eingeschaltet ist
Ursache : Kabelbruch oder Störung auf der Leiterplatte
Behebung : Kabel auf Durchgang prüfen - wenn o.k. Leiterplatte tauschen

Störung : Gerät geht gleich in BETRIEBSBEREITSCHAFT und heizt nicht auf
Ursache : Boiler wurde ausgebaut. Bei Einbau wurde keine Glimmerscheibe zwischen Boiler und Temperaturfühler montiert. Der Fühler ist nicht galvanisch vom Gerät getrennt. Dies muss unbedingt erfolgen.
Behebung : Temperaturfühler lösen und Glimmerscheibe zwischen Boiler und Fühler montieren

Ersatzteil-Liste zur Explosionszeichnung

Art. Nr. Bezeichnung

chocolino / alle

011020	Dichtung für Boiler / Aufnahme für Dosierventil
011078	Getriebemotor 116 U/Min., 230 V, 'U'
011300	Ausschalter 2 po. mit Kontrolleuchte gelb
011320	Auslauf horizontal für Mixerkammer schwarz
011332	O-Ring für Flansch
011333	Wellendichtung für Flansch
011334	Befestigung für Flansch
011340	Flansch für Mixerkammer (Serv-O-Matic) grau - Clip-Befestigung
011347	Adapter für Mixerkammer-Aufsatz grau
011353	Aufsatz für Mixerkammer grau mit Anschluss für Schlauch
011359	Abdeckung für Aufsatz Mixerkammer transparent
011377	Mixerkammer Auslauf horizontal grau
011385	Quirl D = 6 grau
011480	Mixermotor 230 V AC / 50 Hz, kurze Welle
011550	Dosierventil 1-fach / gerade, 230 V / 50-60 Hz
011556	Aufnahme Dosierventil
011559	Membrane für Dosierventil MÜLLER Serie 4.000
011623	Antrieb für Schnecke mit Linksgewinde aus Kunststoff 'LANG'
011624	Führung für Schnecke / Antriebsseite - Schraubbefestigung
011626	Schnecke für Produktbehälter aus Kunststoff mit O-Ring
011630	O-Ring für Schnecke
011633	Produktbehälter mit Rad und Federn, 134x180x165 transparent
011638	Führung für Schnecke / Antrieb aus Kunststoff - NSF
011680	Füllstoffzuführung rechts
011775	Zulaufventil 230 V / 50-60 Hz, Eingang G 1/2" - Schlauchtülle 3/8"
011802	Halter für Füllstandssensoren
011803	Füllstandssensoren kurz 56 mm
011804	Füllstands-Sonde für Boiler 73 mm lang
011822	Unterlegscheibe für Temperaturfühler
011825	Stopfen für Ablaufschlauch 7/16
011900	Temperaturfühler
011933	Tastaturfolie - 3 Tasten
012005	Steuer- und Versorgungsleiterplatte
012014	Tastaturleiterplatte - 3 Tasten
012041	Tropfschale
012101	Thermostat-Schalter, 95° +/- 3°, autom. Reset - 250 V ohne Flansch und Gewinde
012125	Zulaufschlauch - 1/2" Winkel auf 3/8" - max. 8 bar - nur für Kaltwasser
012150	Zuleitung 2,0 m - 3x1 qmm - Schuko gerade auf IEC-Kupplung Winkel
012252	Zyl.-Hebelschloss - Schraubbefestigung (B), gleichschließend
018108	Kunststoffgehäuse 123x71x30 schwarz
018114	Rohrheizkörper 1.350 Watt, 230 V, 2 x M10 Gewinde
018199	Y-Schlauchverbinder 10 mm
018200	T-Schlauchverbinder 10 mm
018204	Silikon-Schlauch 4x1,5 mm Natur
018206	Silikon-Schlauch 6x2,0 mm Natur
018208	Silikon-Schlauch 8x2,0 mm Natur
018209	Schelle 9,5 mm für Schraubbefestigung
018210	PVC-Schlauch 7x1,5 mm Glasklar
018212	Schelle 12,7 mm für Schraubbefestigung
018216	Silikon-Schlauch 6x2,0 mm grau
018221	Schutzschlauch schwarz, Länge 275 mm
018567	Boiler 1,1 l mit Dichtung und Heizung
019999	Lilliput-Schraubendreher
40111	Tropfblech
401111	Tropfblech mit Lochmuster

Ergänzung Schoko-Jet II

011109	Sockel für Produktbehälter 160x160
011180	Radial-Lüfter VC 55 - 230 V
011380	Dampfabzug mit Ausbruch (einseitig) grau
011625	Produktbehälter mit Schlegel 160x160x220 transparent
011627	Schlegel für Produktbehälter 160x160
011650	Deckel für Produktbehälter 160x160 transparent
011925	Tastaturfolie - 3 Tasten
011931	Frontfolie 'Heisse Schokolade'
012002	Zählwerk
012008	Tastaturleiterplatte - 3 Tasten
012027	Kunststoffgehäuse 186x123x41 schwarz
012040	Tropfschale ohne Gitter
018566	Boiler 2,4 l mit Dinchtung und Heizung
40411	Tropfblech

Ergänzung Schoko-Jet II DUO

011926	Tastaturfolie - 5 Tasten
012006	Steuer- und Versorgungsleiterplatte
012009	Tastaturleiterplatte - 5 Tasten

Ergänzung Schoko-Jet III

011901	Temperaturfühler
012007	Steuer- und Versorgungsleiterplatte mit PIC-Kontroller
012012	Tastaturleiterplatte - 5 Tasten
012022	Zählwerk (2fach)
018107	Kunststoffgehäuse 186x123x41 schwarz
018124	Rohrheizkörper 2.400 Watt, 230 V

Guarantee terms and conditions

This dispenser is warranted for a period of six (6) months, from the original date of purchase. This warranty is only valid when accompanied by the original Invoice, Sales receipt or other documents.

In this guarantee-period this warranty covers the repair of all damages or flaws of the dispenser, which are demonstrable due to faulty materials or faulty fabrication. This warranty does not cover damages or flaws of the dispenser, which aren't demonstrable caused by material faults or defect of fabrication. This warranty does not cover damages or flaws caused by a connection contrary to the instructions, misuse including failure use of the product and any disregard to the owner's manual. Wear and tear parts are not covered by this warranty.

Warranty services are free of charge, if the dispenser is send free of charge to the mentioned address. Warranty services effect neither an extension nor a restart of the guarantee-period. Other claims are not intended for guarantee terms. Replacements of the product changes into our property (GAB).

Owners Manual for the Chocolino and Choco-Jet

Thank you for purchasing the chocolate-dispenser. You made a good choice. Both Chocolino and Choco-Jet were conceived for daily use. Efficiency and energy conservation were in the foreground during the construction process. For your future satisfaction with the dispenser you should take the following directions into account.

Installation and first run of the machine

Place the dispenser on an even, solid ground in an air-conditioned room. The ambient temperature should be between 15°C und 25°C. Rooms with high air humidity could cause malfunctions at the dispenser.

Drop several liters of water from the blocking valve, till the water is clear. Than connect the dispenser with the enclosed hose to the water supply, turn up the blocking valve and check if the screw connections shut tightly. Afterwards plug the enclosed electric wire first into the socket at the machine, than the other side in the corresponding grounding sockets (carrying 220-240 volt alternating current). The dispenser's current consumption is approximately 10 ampere (Choco-Jet) or 5,4 ampere (Chocolino). Please make sure, that all connected units at this socket consume no more than 16 ampere in total.

The connection of the dispenser must occur by an expert.

After connecting the chocolate-dispenser, open the door of the automat and switch the dispenser on. Now you should hear running water, I case you don't, open the gate valve. When the boiler is filled with water, the heater reaches his operating temperature within 5 minutes. The light for operation readiness is lighting.

During this process or afterwards you can fill product into the box. Close the dispenser, put a big cup under the outlet and push a button. After 10 seconds you get a creamy, palatable drink. If the dosage doesn't fulfill your expectations, you can change this by correcting some potentiometer (for detailed informations see the label in the dispenser).

Please make sure that at the end of business day the blocking valve is closed. Open the blocking valve at the opening hour!

Konformitätserklärung

Wir die Firma Getränke-Automatenbau GmbH & Co. KG
Gewerbestrasse 3
D-99880 Laucha

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Produkte

Chocolino
Schoko-Jet II
Schoko-Jet II DUO
Schoko-Jet III
Tisch-Automaten zur Herstellung von Trink-
Schokolade für den gewerblichen Bereich

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokument(en) übereinstimmen.

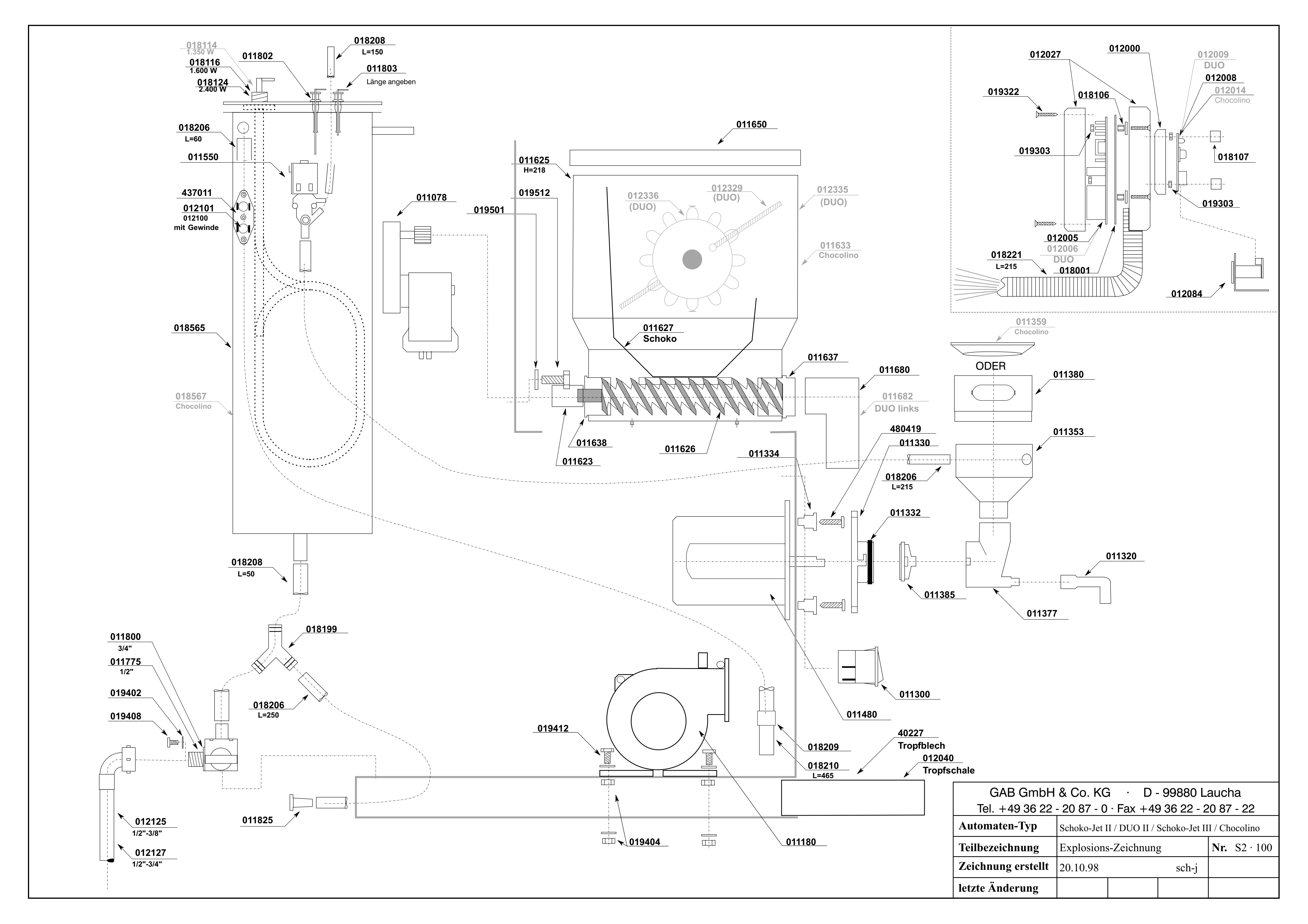
EN 55014 : 1993 (12/93), EN 55104 : 1995 (12/95)
EN 55022 : 1994 (05(95, EN 55022/A1 : 1995 (12/95)
und EN 50092-1 : 1992 (03/93) sowie
Niederspannungsrichtlinie 72/23/EWG i.f.F. 93/68/EWG

gemäß den Bestimmungen der Richtlinie

EMVR von 89/336 EWG
EMVG von 11/92 (1.EMVG ÄndG. 08/95)

Laucha, September 2004 GAB GmbH & Co. KG

J. Schnackenberg



GAB GmbH & Co. KG · D - 99880 Laucha Tel. +49 36 22 - 20 87 - 0 · Fax +49 36 22 - 20 87 - 22				
Automaten-Typ	Schoko-Jet II / DUO II / Schoko-Jet III / Chocolino			
Teilbezeichnung	Explosions-Zeichnung		**Nr.**	S2 · 100
Zeichnung erstellt	20.10.98	sch-j		
letzte Änderung				